

Quel vino del desiderio che Soldati cercava. A Montesilvano l'evento dedicato allo scrittore

3 Dicembre 2023



MONTESILVANO - Il viaggio in Abruzzo di **Mario Soldati**, scrittore, giornalista, sceneggiatore scomparso nel 1999, al centro di una degustazione organizzata da Assosommelier all'Hotel Promenade di Montesilvano (Pescara). All'evento, ideato e curato da **Antonio Ruzzi** e **Graziana Troisi**, hanno partecipato quaranta persone. Tra i presenti anche **Giovanni Santoleri**.

Nel corso della serata sono stati letti alcuni passaggi del libro *Vino al Vino* di Soldati. Un testo che riunisce i tre viaggi intrapresi dall'autore nelle regioni italiane, Abruzzo incluso. Qui lo scrittore è stato nel 1975, "in un periodo in cui la ricerca dei sapori genuini veniva

trascurata”, dice Ruzzi.

Per ripercorrere le tappe del viaggio di Soldati sono stati fatti degustare sei vini: Cataldi Madonna (Pié delle Vigne), Emidio Pepe (Trebiano d’Abruzzo), Santoleri (Crognaleto Trebbiano Superiore), lo spumante Legonziano, Il Fondatore Montepulciano d’Abruzzo di Cantina Miglianico.

“Mario Soldati è una figura di riferimento del Novecento e per chi si avvicina al mondo del vino e della gastronomia, non in modo troppo didattico o tecnico”, ha spiegato l’enologa Graziana Troisi. “Non tutti i vini che lo scrittore ha assaggiato in Abruzzo ci sono ancora, ma abbiamo cercato di ripercorrere le sue tappe. Ha incontrato **Emidio Pepe**, ma anche **Carmine Festa**, enotecnico di livello, e ha girato le quattro province. Un evento narrato. Inoltre credo che Soldati sia l’autore più citato in occasione di eventi legati al vino, ma forse anche il meno letto. Va invece fatto conoscere, riscoperto. La sua è una scrittura semplice, diretta, moderna. Lui andava alla ricerca e alla scoperta dei territori e delle persone che vi abitano, oltre che dei sapori genuini e, soprattutto, del vino del desiderio, ossia quello che non aveva ancora assaggiato”.

“Soldati è anche molto attuale”, ha aggiunto Ruzzi. “Leggendo i suoi pensieri, ci si riconosce”.

Un tagliere degustazione è stato abbinato ai vini. Poi, un tocco di dolcezza con le sise delle monache, dolce apprezzato dallo stesso Soldati.

LE FOTO







